

# Solomillo sobre lecho de verduras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Puede variar las verduras que se incluyen en la receta utilizando productos de temporada.

## Modo express

1. Pele y pique en tiras finas todas las verduras. Dispóngalas en la cubeta y cúbralas con las 2 medidas de agua.
2. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento a 95º durante 10 minutos. Al terminar, riéguelas con el aceite de oliva y retírelas de la cubeta.
3. Sazone el solomillo con un poco de sal y pimienta, el brandy y la salsa Worcester. Introdúzcalo en la cubeta y añada la maicena disuelta en la leche.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 172º durante 10 minutos. A continuación retire el solomillo e incorpore las verduras a la salsa para que se templen.
5. Corte el solomillo en filetes no muy finos y dispóngalos en una fuente sobre un lecho de verduras. Riegue el conjunto con la salsa y sirva caliente.